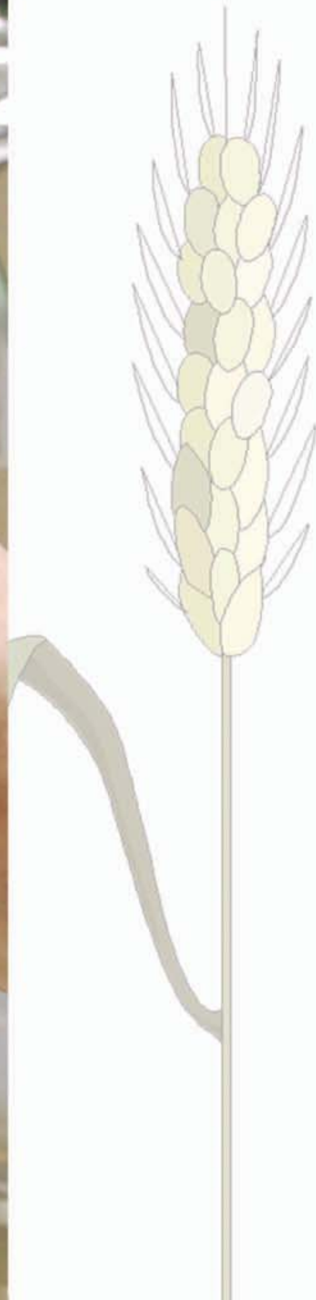




맥주는 적당한 량의 영양섭취와 함께 소화를 촉진시키고 리뇨작용을 하며 기분을 상쾌하게 하여주는 좋은 청량음료의 하나이다.

공화국에는 대동강맥주, 평양맥주, 봉학맥주를 비롯하여 여러가지 맥주종류들이 있다.

이런 여러가지 맥주들가운데서 단연 첫자리를 차지하는것은 대동강맥주이다.

최근에 들어와 대동강맥주에 대한 사람들의 인기가 더더욱 높아가고있다.

흰 거품이 그득한 맥주조끼를 기울이면 콕 쏘는듯 한 시원함이 입안가득 넘치고 뒤미처 온몸으로 퍼져가는 상쾌함…

한번 그 맛을 본 사람은 다른 맥주는 절대로 찾지 않을 정도로 대동강맥주에 대한 사람들의 호감은 대단하다.

공화국을 찾는 외국인들과 해외동포들도 엄지손가락을 흔들며 좋아하는 대동강맥주는 세계적으로도 널리 알려져 큰 인기를 끌고있다.

미국의 VOA방송은 《조선에서 생산되는 대동강맥주가 동북아시아의 그 어느 맥주보다 맛이 좋아 호평받고있다.》고 했으며 영국의 로이터통신과 영국잡지 《에코노미스트》도 평양에서 대동강맥주를 맛본 맥주전문가들이 극찬을 했다고 하면서 대동강맥주는 아주 훌륭한 맥주라고 찬사를 아끼지 않았다. 어느 한 외국의 맥주애호가는 여러 나라들에서 많이 팔리고있는 맥주맛을 비교해보면 조선의 대동강맥주에 한참 못미친다고 엄지손가락을 치켜올리기도 하였다.

등줄기로 땀이 철철 흘러내리는 한여름은 지났어도 대동강맥주는 계절에 관계없이 여전히 사람들의 인기를 모으고있다.



대동강맥주생산은 어디에서?

국내는 물론 오랜 력사를 자랑하는 그 어느 나라의 맥주와도 당당히 견줄수 있는 최고품질의 대동강맥주는 과연 어디에서 생산되고있는것인지.





평양시교외의 넓다란 구역에 현대적인 맥주공장이 자리잡고있다.

그곳이 바로 유명한 대동강맥주공장이다. 길금생산으로부터 제품포장에 이르기까지 최신식설비들로 그쯘하게 갖추어진 대동강맥주공장은 2002년에 일떠서 생산을 시작하였다.

대동강맥주공장에는 인민생활향상을 위해 그토록 마음쓰신 위대한 **김정일**장군님의 애민헌신의 손길이 뜨겁게 어리여있다.

인민을 하늘처럼 여기시며 인민을 위해서라면 그 무엇도 아끼지 말아야 한다는 숭고한 인민관을 지니신 위대한 **김정일**장군님께서는 허리띠를 조여매고 고난의 행군을 헤쳐온 인민들에게 세상에서 제일 맛좋은 청량음료를 마련해주시려고 몸소 대규모맥주생산기지건설을 발기하시였으며 건설과정을 세심히 보살펴주시였다.

공장이 완공된 다음에는 그 이름을 **《대동강맥주공장》**이라고 친히 명명해주시고 첫 시제품맥주가 나왔을 때에는 몸소 그 맛도 보아주시며 원자재보장으로부터 제품의 질제고, 생산과 공급체계에 이르기까지 세심히 보살펴주신 위대한 장군님의 현명한 령도가 있어 대동강맥주공장은 굴지의 맥주생산기지로 발전할수 있었다.

대동강맥주공장에서는 현재 7가지 종류의 맥주가 생산되고있는데 보리, 호프와 함께 흰쌀이 주원료로 리용되고있다.

공장에서는 현대적인 맥주생산기술과 새로운 품질관리수법들을 적극 받아들여 맥주의 질을 부단히 높여나가고있는데 이곳에서 생산된 대동강맥주는 그 품질이 아주 좋아 2008년에는 품질관리체계인증을, 2010년과 2016년에는 식품안전관리체계인증을 받았다.

환경오염이 전혀 없는 대동강지역의 지하수와 이름난 곡창지대에서 자란 기름진 보리와 흰쌀, 북부고산지대의 호프를 주원료로 하고있는 대동강맥주는 비록 생산을 시작한지 10여년의 력사밖에 되지 않지만 국내는 물론 오랜 력사를 자랑하는 그 어느 나라의 맥주와도 당당히 겯출수 있게 되였다.

공장에서는 오늘도 과학적이며 선진적인 경영관리방법과 첨단기술을 적극 개발도입하여 사람들의 구미와 기호에 맞으면서도 건강증진에 이바지하는 더 좋은 품종의 맥주를 개발하기 위하여 꾸준히 노력하고있다.



1. 대동강맥주공장의 구내
2. 출하되여나온 통맥주들
3. 자동흐름선을 타고 줄지어 쏟아져나오는 병맥주들
4. 야외원료적재장







1. 대동강맥주의 맛과 질을 더욱 향상시키기 위하여 연구사업을 심화시키고있는 종합분석실의 연구사들
2. 맛을 통하여 맥주의 품질검사를 진행한다.
3. 병맥주출하장
4. 생산된 생맥주들은 그날로 각 봉사기지들에 공급된다.





대동강맥주 1번-7번

대동강맥주공장에서 생산되는 맥주는 7가지. 1번부터 7번까지의 대동강맥주의 맛과 향 그리고 색갈 등은 모두 제나름의 개성이 있다.

대동강맥주 1번; 원엑스 11%, 알콜 5%이상
100% 보리길금으로 만든 맥주로서 길금향이 짙으며 쓴맛이 적당한 전통적인 맥주의 품격을 가지고있어 진한 맛을 좋아하는 소비자들의 기호에 맞는 맥주이다. 중년의 소비자들속에서 호평이 대단하다.

대동강맥주 2번; 원엑스 11%, 알콜 5.5%이상
보리 70%, 흰쌀 30%를 넣어 만든 맥주로서 맛이 연하고 깨끗하면서도 상쾌한감을 주고 거품성이 좋은 특징을 가지고있는 기본품종의 맥주이다.

대동강맥주 3번; 원엑스 12%, 알콜 6%이상
보리 50%, 흰쌀 50%를 넣어 만든 맥주로서 흰쌀의 깨끗하고 상쾌한 맛과 길금의 풍부하고 부드러운 맛, 비교적 무거운 쓴맛이 조화롭게 겸비되여 유럽과 아시아의 맥주품격을 다같이 느낄수 있는 맥주이다.

대동강맥주 4번; 원엑스 10%, 알콜 4.5%이상
보리 30%와 흰쌀 70%를 넣어 만든 맥주로서 맥주고유의 맛을 가지면서도 흰쌀의 특이한 향미와 상쾌하고 깨끗한 맛이 잘 어울리는것으로 하여 주정과 쓴맛이 낮은것을 요구하는 소비자들의 기호에 맞는 맥주이다.

대동강맥주 5번; 원엑스 10%, 알콜 4.5%이상
100% 흰쌀로 만든 맥주로서 색이 연하고 거품성이 좋으면서도 흰쌀고유의 향미와 호프맛이 조화롭게 어울린 특이한 맛을 가진 맥주이다. 늙은이들이 특히 좋아한다.

대동강맥주 6번; 원엑스 15%, 알콜 6%이상
맛이 진하고 풍부하며 강한 커피향과 높은 주정, 비교적 무거운 쓴맛으로 전형적인 흑맥주의 품격을 살린것으로 하여 주로 겨울철에 소비자들이 즐겨 마시는 맥주이다.



대동강맥주 7번; 원엑스 10%, 알콜 4.5%이상
맛이 연하고 상쾌하면서도 뚜렷한 쵸콜레트향과 부드러운 쓴맛으로 하여 흑맥주로서의 고유한 품격을 갖춘 새로운 품종의 흑맥주이다. 대체로 젊은이들의 눈길을 끌고있다.



누구나가 즐기는 대동강맥주

사람들이 즐겨 찾는 조선의 명음료 대동강맥주는 공화국의 어디에서나 맛볼수 있으며 그 인기는 날을 따라 더욱 높아가고있다.



7가지 맥주를 봉사한다

공화국을 방문하는 외국인들과 해외동포들속에서 통용되는 말이 하나 있다고 한다.

— 평양에 가서는 옥류관의 랭면과 함께 경흥관의 대동강맥주를 꼭 마셔보고 오라. —

평양시내의 여러곳에 위치한 수많은 대동강맥주집들가운데서 경흥관의 대동강맥주집이 특별히 인기가 좋은것은 무엇때문인가.

경흥관 대동강맥주집은 풍치수려한 보통강지구에 자리잡고있다. 총 연장길이는 100여m에 달하며 하루 수용능력은 1 500여명이나 된다.

이곳을 찾았던 한 외국인맥주애호가의 말에 의하면 규모에 있어서나 수용인원에 있어서나 어디에서도 이런 맥주집은 찾아볼수 없다고 한다.

하지만 경흥관 대동강맥주집의 인기는 단지 그 규모에만 있는것이 아니다.

이곳에서는 대체로 한두가지 맥주만을 봉사하는 다른 맥주집들과는 달리 대동강맥주공장에서 생산되여나오는 7가지의 각종 맥주를 모두 맛볼수 있다.

큰 무리등으로 시원하게 천정을 장식한 넓은 맥주집홀의 중심에는 여러개의 맥주코크들이 설치되여있는데 사람들은 1번부터 7번까지의 대동강맥주를 한꺼번에 다 맛볼수도 있고 자기의 기호에 맞는 맥주를 선택하여 마실수도 있다.

머리가 희끗희끗한 로년층으로부터 중년층과 젊은 층에 이르기까지 다양한 년령층의 사람들로 맥주집은 언제 봐도 초만원이다.

맥주애호가들속에서는 《분위기가 안주》라는 말을 많이 한다.

맥주집을 꽉 채운 수많은 손님들이 흥성이는 분위기가 대동강맥주의 맛을 더욱더 돋구어주니 경흥관맥주집이 인기를 끄는 비결중의 하나가 바로 거기에 있다고 해도 틀리지 않을것이다.

낮에는 주로 년로보장을 받은 로인들이 많이 찾아오고 저녁에는 퇴근길의 로동자, 사무원들로 붐비는 경흥관 대동강맥주집.

독특한 7가지 맥주맛을 단번에 맛보고싶어 오늘도 이곳 맥주집으로는 수많은 사람들이 찾아오고있다.



손님들에게 여러가지 질좋은 맥주들을 봉사하고있는 경흥관 대동강맥주집의 봉사원들

상식

맥주의 기원: 맥주는 B.C. 4000년경 메소포타미아지방의 슈메르(이라크)민족이 처음으로 만들었다고 한다. 그들은 보리를 분쇄하여 빵을 구워낸 다음 부스러뜨려서 물을 넣고 자연발효시켜 맥주를 만들었다.

B.C. 3000년경에는 에짚트에서도 맥주를 만들었고 그 기술이 그리스와 로마에도 전해졌다. 15세기이후부터는 맥주를 만드는데 호프를 사용하기 시작하였다.

19세기에는 열처리살균법이 발견되여 맥주를 보관할수 있는 기간이 늘어나게 되였고 효모를 배양시킴으로써 맥주의 품질이 더욱 좋아졌으며 그후 암모니아랭동기가 발명되여 맥주를 공업적으로 만들게 되였다.

맥주는 건강에 왜 좋은가: 맥주는 《고급영양군》으로 평가되고있다. 맥주의 주원료인 보리길금에는 탄수화물, 단백질, 광물성영양소, 인체에 필요한 필수원소 및 유기산(유기화합물의 총칭), 비타민, 필수아미노산 등이 많이 함유되여있다. 호프는 진정 및 수면효과를 나타낸다고 한다.

1L의 맥주에는 사람이 하루에 필요한 마그네시움의 50%, 린의 40%, 칼리움의 20%와 비타민B6의 35%, 비타민B2의 20% 등이 들어있다.

특히 최근 연구자료에 의하면 흑맥주의 발암물질억제효과가 매우 크다는것이 밝혀졌다.





어디서나 대동강맥주를 봉사한다

7가지 대동강맥주를 맛보러 오는 사람들로 경흥관 대동강맥주집은 늘 흥성인다.(우)
시원하고 상쾌한 대동강맥주를 마시며 즐겁고 유쾌한 시간을 보내는 근로자들(아래)

평양시 곳곳에는 대동강맥주를 전문적으로 봉사하는 맥주집들이 있다.(우, 아래)



평양시내의 곳곳에는 대동강맥주를 전문으로 봉사하는 크고작은 청량음료점들과 식당들이 있다.

대동강맥주공장에서 매일 출하되는 병맥주들과 생맥주들은 대동강맥주공급소를 통하여 제정된 공급체계에 따라 각곳의 청량음료점들과 식당들에 공급된다.

대동강맥주를 전문적으로 봉사하는 기지들이 매 구역의 주민지구마다에 골고루 분포되여있기때문에 주민들은 구태여 먼곳에 가지 않아도 가까이에 있는 맥주집에 들려 대동강맥주를 봉사받을수 있다.

중구역 련화2동에 사는 유복순할머니는 《우리 령감이 대동강맥주를 얼마나 좋아하는지 하루에 한조끼씩은 꼭꼭 마시지요. 집앞에 있는 구룡맥주집이 단골인데 가끔씩은 저녁에 내가 받아온 생맥주를 집에서





마실 때도 있다오.》라고 말하였다.

그뿐이 아니다.

모란봉의 모란각, 대성산의 동천호식당과 같이 풍치수려한 문화휴식터들마다에 자리잡고있는 청량음료점들과 식당들에서도 대동강맥주를 봉사하고있는데 사람들은 이곳에서 시원하고 상쾌한 대동강맥주를 마시며 즐거운 휴식의 한때를 보낸다.

평양기초식품공장 로동자 배철진은 《일요일에 가족과 함께 모란봉으로 들놀이를 나왔댔는데 이렇게 경치좋은 모란각에서 나와 우리 아들들은 시원하게 대동강맥주를 마시고 손주들과 며느리들은 다과를 들며 즐기니 얼마나 좋은지 모르겠습니다.》라고 환한 웃음을 지으며 말하였다.

사람들이 즐겨 찾는 조선의 명음료 대동강맥주는 공화국의 어디에서나 맛볼수 있으며 그 인기는 날을 따라 더욱 높아가고있다.



구룡맥주집에서는 시원하고 상쾌한 대동강맥주를 전문적으로 봉사하고있다.



손님들로 흥성이는 구룡맥주집

상식

맥주의 거품은 어떤 역할을 하는가: 잔에 맥주를 따랐을 때 거품의 높이는 전체 량의 5~10%정도가 적당하다.

맥주의 거품은 맥주의 탄산가스가 날아가는것을 방지할뿐아니라 맥주가 공기에 닿아 산화하는것을 억제하는 뚜껑과 같은 역할을 한다. 또 시원하고 상쾌한 맛과 쌉쌀하고 짜릿한 맛을 제공한다. 입술과 닿을 때는 특유의 부드러운 감촉도 느끼게 한다. 따라서 거품이 꺼지기 전에 맥주를 마시는것이 좋다.

맥주의 4대원료: 맥주의 4대원료는 물, 보리길금, 호프, 효모이다.

이 원료들이 어떻게 배합되고 섞이느냐에 따라 맛과 향이 천차만별로 나타난다.

계절에 알맞는 맥주온도: 무조건 차다고 맥주가 맛있는것은 아니다.

맥주는 온도가 높으면 쓴맛이 강하게 느껴지고 그렇다고 너무 차면 거품이 나지 않아 제맛을 느끼기 힘들다.

맥주를 마시기 가장 적당한 온도는 여름에는 대략 6~8℃, 겨울에는 10~12℃, 봄가을에는 8~10℃이다.



모란각(우)과 만수교청량음료점(아래)에서 대동강맥주를 마시며 즐거운 한때를 보내고있는 근로자들





《원산국제친선항공축전-2016》에 참가한 외국인들이 대동강맥주를 마시며 유쾌한 시간을 보내고있다.(우, 아래)





성황리에 진행된 평양대동강맥주축전

조선의 이름난 대동강맥주에 대한 인기는 풍치수려한 대동강반에서 성황리에 진행된 평양대동강맥주축전을 계기로 더욱 높아졌다.



봉사자들의 친절한 봉사는 손님들의 상쾌한 기분을 더욱 돋구어주었다.

아름다운 평양의 대동강기슭에서 2016년 8월 12일부터 근 한달간 평양대동강맥주축전이 성황리에 진행되였다.

이번 축전에는 대동강맥주공장에서 생산되고있는 최고품질의 보리맥주, 흰쌀맥주, 흑맥주 등 여러 종류의 맥주들이 출품되였다.

축전이 진행되는 옥류교와 대동교사이의 대동강반과 식당배 《대동강》호는 특색있는 불장식과 대형전광판으로 화려하게 단장되여 축전분위기를 한껏 돋구었다.

맥주향이 가득 차넘치는 축전장으로는 우리 인민들은 물론이고 공화국에 체류하고있는 외국손님들과 해외동포들이 끊임없이 찾아왔다.

삼삼오오 모여앉아 맥주와 관련한 여러가지 상식과 일화들을 주고받는 맥주애호가들, 흥취나는 음악소리에 맞추어 흥얼흥얼 코노래를 부르는 중년남자들, 아름다운 대동강의 밤풍경에 심취되여있는 젊은이들…

보람찬 하루의 로동을 끝마치고 대동강맥주와 더불어 생활의 희열과 랑만을 즐기는 그들의 모습이 참 인상적이였다.

맑고 푸른 대동강과 어울리게 흰색, 푸른색의 옷차림을 한 료리사들과 접대원들의 친절한 봉사는 손님들의 상쾌한 기분을 더욱 돋구어주었다.

축전에서는 시원한 대동강바람을 쏘이며 대동강맥주를 맛보는 사람들의 기쁨과 랑만을 더해주며 식당배 《대동강》호 예술소조원들의 공연무대도 펼쳐졌다.

그뿐이 아니다.

이채로운 맥주맛보기경기로 축전분위기는 더욱 고조되였다.

맥주맛보기경기는 손님들중에서 희망하는 5~6명이 자발적으로 나와 7가지의 대동강맥주를 다 맛본 다음 제시되는 임의의 맥주의 맛을 보고 몇번 맥주인가를 알아맞히는 방법으로 진행되였다.

나름대로의 개성이 뚜렷한 대동강맥주의 맛을 쉽게 알아맞출것 같아 선뜻 나섰지만 생각처럼 되지 않아 순위권에 드는 사람보다 들지 못한 사람들이 더 많았다.

한편 당선된 사람들에게는 여러 조끼의 맥주가 상으로 배당되였다.

참으로 뜻깊고 즐거운 축전의 하루하루였다.

공화국에서 처음으로 진행된 평양대동강맥주축전에 대한 기대와 호기심을 안고 축전장을 찾은 외국인들과 해외동포들은 아름답고 황홀한 평양의 대동강반에서 진행하는 이번 맥주축전에 참가한것은 그야말로 커다란 행운이라고 격동된 심정을 토로하면서 대동강맥주야말로 그 어디에 내놓아도 손색이 없는 세계적수준이라고 아낌없는 찬사를 보내였다.

조선의 이름난 대동강맥주에 대한 인기는 이번 평양대동강맥주축전을 계기로 더욱 높아졌다.

상식

맥주의 안주로는 어떤 음식이 좋은가: 맥주에는 단맛이 나는 음식보다 담백한 음식이 잘 어울린다.

맥주의 안주로는 단맛을 피하고 짭짤하며 기름기가 있는 꼴바싸, 햄, 치즈, 과일, 남새로 된 안주가 가장 적합하다.





1, 2. 공화국에 체류하고있는 외국인들과 해외동포들도 축전장을 찾았다.

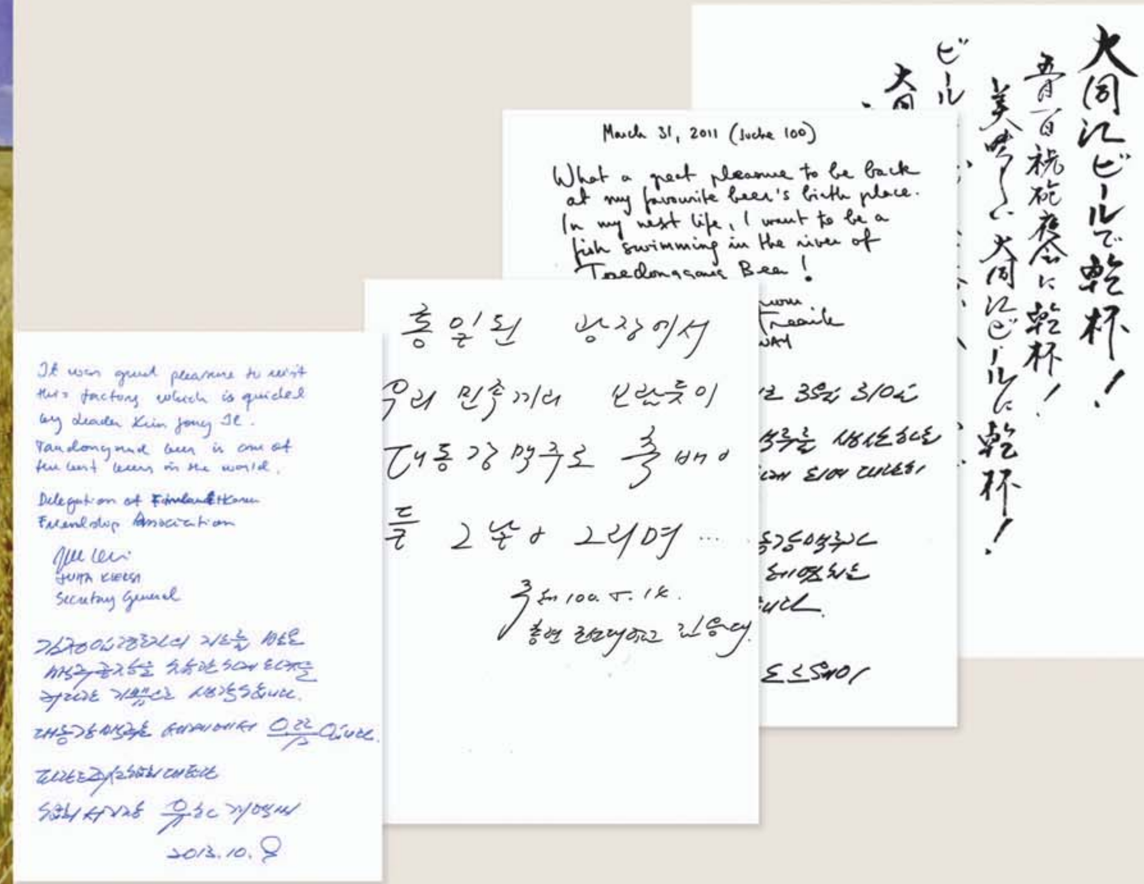
3. 축전에서는 맥주맛보기경기도 있었다.

4. 식당배 《대동강》호 예술소조원들의 공연이 축전의 분위기를 한층 돋구었다.









《평양의 명물 대동강맥주맛을 보니 평양을 떠날 생각이 없습니다. 술을 즐기지 않는 사람인데 맥주와 친해질것 같습니다.》

(재오스트랄리아동포 박기석)

《대동강맥주맛이 아주 훌륭합니다. 내가 맥주맛을 다시 보기 위하여 여기에 다시 와야 할것 같습니다.》

(유럽의회 의원 글린 포드)

《대동강맥주는 세계의 다른 맥주와 견줄만큼 훌륭합니다. 우리는 많은 미국사람들이 당신들이 생산한 훌륭한 맥주맛을 보게 될 기회를 가지게 될것을 희망합니다.》

(미국 AP통신사 총사장 톰 켈리)